

# PROGRAMM



## Sensorik – Schokolade

**Datum:** 24.09.2025

**Sprache:** Deutsch

**Ort:** Online

**Teilnahmegebühr:** 730,00 €

**Leistungen:**

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



**Ihre Expertin:**

**Christa Schuster-Salas**

Infopoint - Kakao und mehr

**Weitere Fragen?**

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich an unser Seminar-Team:

T. +49 (0) 212 59 61 93  
[seminar@zds-solingen.de](mailto:seminar@zds-solingen.de)

## Mittwoch, 24. September 2025

---

- 9:00 **Beginn / Review**  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 09:15 **Conchieren und Sensorik**  
1. Bewertung des Conchiergrades  
2. Geschmacksentwicklung Milkschokolade  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr**
- 10:00 **Networkpause**
- 10:15 Grundlagen der Lebensmittelsensorik, Einführung in die Sinnesphysiologie und Evaluationskriterien für Milch- und dunkle Schokoladen, Analytische Prüfmethode - Deskriptive Prüfverfahren  
**Karin Chatelain, ZHAW**
- 11:15 **Evaluation von Milkschokoladen (3 Proben)**
- 12:00 **Networkpause**
- 12:15 **Evaluation von dunklen Schokoladen (3 Proben)**
- 13:00 **Mittagspause**
- 14:00 **Verkostung von Milkschokoladen mit Füllung (2 Proben)**  
**Karin Chatelain, ZHAW**
- 15:00 **Networkpause**
- 15:15 **Fettreifursache/Schokoladen mit optischen Fehlern**  
Ursache - Lösungsansätze  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint - Kakao und mehr**
- 16:15 **Sensorische Veränderung während der Lagerung von Schokolade**  
Verkostung - Vermeidung  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 16:45 **Diskussion mit den Referenten**  
**Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr**
- 17:00 **Ende der Veranstaltung**
-